



# Rape al vino blanco

## Ingredientes

- 800 gr. rape
- 1 cebolla grande
- 100 ml. vino blanco
- 3 cucharadas nata de cocinar
- 2 yemas de huevo
- el sumo de 1/2 limón
- 2 cucharadas mantequilla
- 4 manzanas golden
- Sal y pimienta.

## Preparación

Picar muy menuda la cebolla y poner en un fuente apta para microondas con la mantequilla y el vino blanco .

Tapar y meter en el microondas durante 2´ .

Añadir el rape cortado en trozos, salpimentar y meter al microondas durante 3´ .

Dar la vuelta a los trozos de rape y meter otros 2´ .

Pelar las manzanas y partirlas en 4 trozos, ponerlas en un fuente y rociar con el limón .

Poner por encima de cada una un poco de mantequilla y meter al microondas durante 5´ .

Colocar en esta fuente los trozos de rape y reservar el líquido que ha quedado .

Batir las yemas de huevo con la nata y el líquido que soltó el rape, verter por encima de la fuente donde hemos puesto el rape y las manzanas .

Meter al microondas 2´más .

Los tiempos de cocción dependen de la potencia del microondas, comprobar el punto de cocción antes de servir .

.